



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ ELMALI KUZU DOLMASI

2 su bardağı elma suyunda haşlanmış pirinç

3 kg kuzu kaburgası pizolasiyla

Tuz

İçi için:

1 su bardağı doğranmış kereviz başı

1 çay bardağı doğranmış kuru soğan

4 yemek kaşığı sıvı yağ

2 adet dilimlenmiş elma

1 çay bardağı ceviz

Kimyon

Kuru üzüm

Pirinci dilimlediğimiz elmayı bir süre kaynattıktan sonra suyunda hafif diri olacak şekilde haşlayıp bekletelim. Kuzu kaburgasını kemikler yukarıya gelecek şekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmaması için kemik uçlarını folyo ile sarın. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayın. 200 derece fırında 30 dakika süre ile kızartın. Diğer tarafta geniş bir tava içinde yağı ısıtın. Kereviz ve soğanı orta ateşte pişirin. Ocaktan indirin. Pirinç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karıştırın. Kızarmış kaburganın içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatın ve 15 dakika daha fırında pişirin. Folyoları çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.

